



REBULI

PROSECCO FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA DOC IN FONDO

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Vittorio Veneto

Terreno: Calcareo, argilloso

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con presse pneumatiche a membrana, e fermentazione a temperatura controllata.

Presa di spuma: Elaborato secondo il tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia sui lieviti.

Normale il naturale deposito "fondo" che si trova in bottiglia, per questo si presenta di colore giallo paglierino brillante o velato se scosso; brioso lo sviluppo di bollicine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino brillante o velato se scosso

Profumo: bouquet complesso, che spazia dal caratteristico aroma fruttato sino al sentore di crosta di pane, i profumi sono in costante evoluzione visto il contatto con i lieviti.

Sapore: In bocca è fresco, amarognolo, secco.

DATI ANALITICI

gradazione 11,0% vol.

acidità 5,1 g/l.

zuccheri residui 0 g/l

PH 3.3

pressione 2.4 atm

ABBINAMENTI

Vino estremamente digeribile, adatto a momenti conviviali o assaporando i tipici insaccati della tradizione locale quali la sopressa. Ottimo con la pizza margherita.



0,75l
0,75l x 1 x 2 x 3 x 6



DOWNLOAD OUR APP

